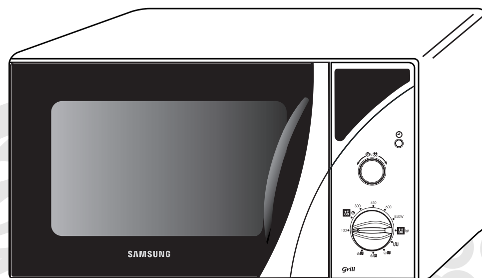
SAMSUNG

MIKROVALNA PEĆNICA

Uputstva za uporabu i kuhanje

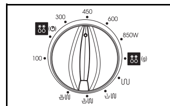
GE82Y / GE82YT



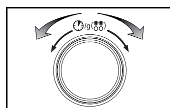
Kratki pregled ... 2
Pećnica ... 2
Kontrolna ploča ... 3
Dodaci ... 4
Kako koristiti knjižicu s uputama ... 4
Mjere opreza ... 5
Postavljanje Vaše mikrovalne pećnice ... 6
Podešavanje vremena ... 6
Kako radi mikrovalna pećnica ... 7
Provjerite da li Vaša pećnica ispravno radi ... 7
Što učiniti ako imate problem ... 8
Kuhanje / podgrijavanje ... 8
Razine snage ... 8
Prekidanje kuhanja ... 9
Reguliranje vremena kuhanja ... 9
Manualno otapanje hrane ... 9
Korištenje funkcije automatskog odmrzavanja ... 9
Postavke automatskog odmrzavanja ... 10
Kako koristiti Crusty Plate (GE82YT) ... 10
Postavka Crusty Plate (GE82YT) ... 11
Odabir pozicije grijaćeg tijela ... 12
Odabir dodataka ... 12
Grill ... 13
Kombinacija mikrovalova i grilla ... 13
Upute za korištenje posuđa ... 14
Upute za kuhanje ... 15
Čišćenje Vaše mikrovalne pećnice ... 22
Čuvanje i popravak Vaše mikrovalne pećnice ... 23
Tehničke specifikacije ... 23

Kratki pregled

Ako želite nešto skuhati.

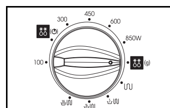


1. Stavite hranu u pećnicu.
Odaberite razinu snage okretanjem **KONTROLNE TIPKE SNAGE KUHANJA**.

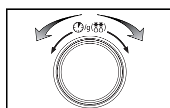


2. Odaberite vrijeme kuhanja okretanjem **VRIJEME/ TEŽINA** (⏱/g).
Rezultat: Kuhanje započinje nakon otprilike 2 sek.

Ako želite automatski odmrznuti hranu.

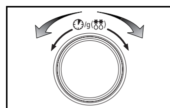


1. Okrenite **KONTROLNU TIPKU SNAGE** na simbol automatskog odmrzavanja ((g)).



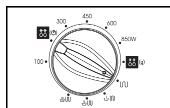
2. Okrenite tipku **VRIJEME/ TEŽINA**(⏱/g) da bi odabrali odgovarajuću težinu.
Rezultat: Kuhanje započinje nakon otprilike 2 sek.

Ako želite podesiti vrijeme kuhanja.

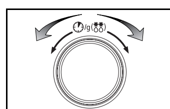


Ostavite hranu u pećnici.
Okrenite **VRIJEME/ TEŽINA** (⏱/g) tipku na željeno vrijeme.

Ako želite pržiti hranu.

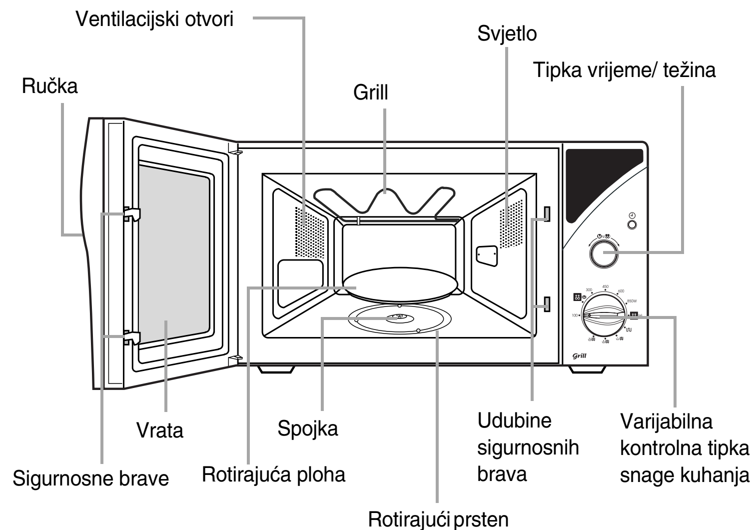


1. Okrenite **KONTROLNU TIPKU SNAGE** na simbol ( ) prženja.



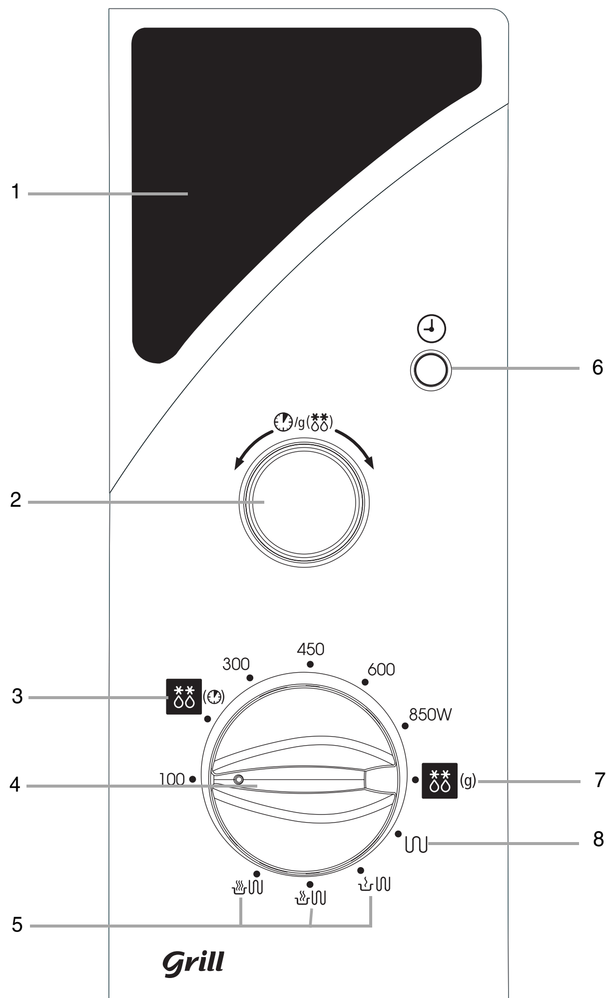
2. Okrenite tipku **VRIJEME/ TEŽINA**(⏱/g) da bi odabrali prikladno vrijeme.
Rezultat: Kuhanje započinje nakon otprilike 2 sek.

Pećnica



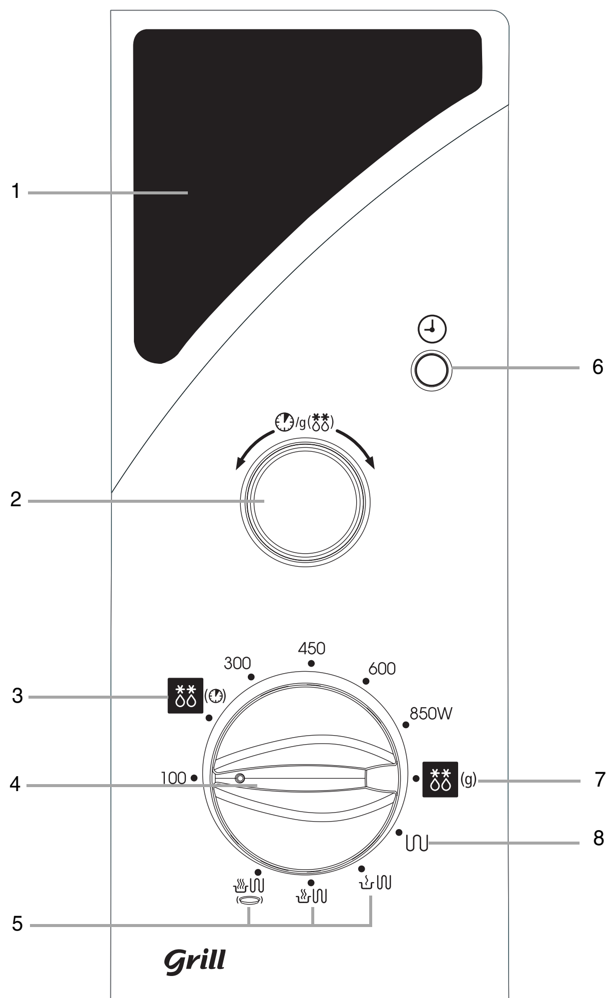
Kontrolna ploča

Model : GE82Y



1. ZASLON
2. TIPKA VRIJEME / TEŽINA
3. MANUALNO OTAPANJE
4. VARIJABILNA KONTROLNA TIPKA SNAGE KUHANJA
5. KOMBI (Mikrovalovi + grill)
6. TIPKA ZA PODEŠAVANJE VREMENA
7. AUTOMATSKO ODMRZAVANJE
8. GRILL

Model : GE82YT

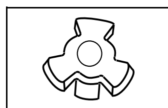


1. ZASLON
2. TIPKA VRIJEME / TEŽINA
3. MANUALNO OTAPANJE
4. VARIJABILNA KONTROLNA TIPKA SNAGE KUHANJA
5. KOMBI (Mikrovalovi + grill)
6. TIPKA ZA PODEŠAVANJE VREMENA
7. AUTOMATSKO ODMRZAVANJE
8. GRILL

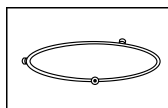
Dodaci

HR

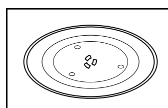
Ovisno o modelu koji ste kupili, postoji nekoliko dodataka koji mogu biti upotrebljeni na razne načine.



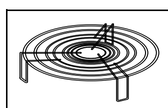
1. **Spojka**, smještena je na motornoj osovini u podnici pećnice.
   Namjena: Spojka okreće rotacionu plohu.



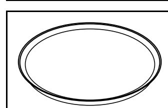
2. **Rotirajući prsten**, smješta se u centar pećnice.
   Namjena: Prsten podupire rotacionu plohu koja se okreće.



3. **Rotirajuća ploha**, smješta se na rotacioni prsten, tako da u središtu sjedne na spojku.
   Namjena: Ploha služi kao glavna površina za kuhanje; može se lako ukloniti radi čišćenja.



4. **Metalna rešetka**, postavlja se na rotacionu plohu.
   Namjena: Može se koristiti kod grill i kombiniranog kuhanja.



5. **Crusty plate (samo model GE82TY)**, vidi str. 10.
   Namjena: Crusty plate koristi se da bi hrana dobila hrskavu smeđu koricu kod grill i kombiniranog kuhanja. Pizza i kolači bit će fino hrskavi.

 **NEMOJTE KORISTITI** mikrovalnu pećnicu bez rotirajućeg prstena i rotirajuće plohe.

Kako koristiti knjižicu s uputama

Upravo ste kupili SAMSUNG mikrovalnu pećnicu. Vaše upute za korištenje sadrže mnoge korisne informacije o kuhanju mikrovalnom pećnicom:

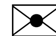
- ***sigurnosne upute***
- ***prikladan pribor i posuđe za kuhanje***
- ***korisne savjete za kuhanje***

Unutar omota naći ćete vodič za brzo traženje koje Vam objašnjava osnovne operacije kuhanja:

- ***Kuhanje hrane***
- ***Automatsko odmrzavanje hrane***
- ***Prženje hrane (grill)***
- ***Dodavanje vremena za kuhanje***

Na početku knjižice naći ćete ilustraciju pećnice i kontrolne ploče, tako da bi lakše mogli naći tipke.


Važno


Opaska


Pažnja


Okreni

MJERE OPREZA ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆE IZLOŽENOSTI PRETJERANOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI

Nepridržavanje slijedećih mjera opreza može rezultirati štetnim izlaganjem mikrovalnoj energiji.

(a) Ni u kom slučaju pećnicu ne bi trebalo uključivati s otvorenim vratima, nestručno baratati sigurnosnom bravom na vratima ili umetati bilo što u otvore sigurnosnih brava.

(b) Ne stavljajte nikakav predmet između vrata i prednje strane pećnice i ne dozvolite da se hrana ili talog od čišćenja nakupljaju na površini. Održavajte vrata i površinu za brtvljenje vrata čistom, brisanjem nakon upotrebe prvo vlažnom, a zatim mekom, suhom krpom.

(c) Ne koristite pećnicu ukoliko je oštećena sve dok ju ne popravi stručan, osposobljeni tehničar, obučen od proizvođača. Naročito je važno da se vrata pećnice mogu ispravno zatvoriti i da nema oštećenja na:
(1) vratima (savijena)
(2) zglobovima vrata (slomljeni ili slabo pričvršćeni)
(3) vratima, izolaciji vrata i brtvama

(d) Pećnicu ne smije prilagođavati ili popravljati nitko osim stručnog servisera, obučenog od strane proizvođača.

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA.
PROČITAJTE PAŽLJIVO I SAČUVAJTE IH.
Prije kuhanja hrane ili tekućine i Vašoj mikrovalnoj pećnici, provjerite da li su poduzete slijedeće mjere opreza:

- Koristite samo pribor prikladan za korištenje u mikrovalnoj pećnici; **NEMOJTE** koristiti metalno posuđe , posuđe s pozaltom ili posrebrene posude, ražnjiće, vilice i sl.
  Uklonite žičane vezice sa papirnatih ili plastičnih vrećica.

Razlog : Može doći do iskrenja i stvaranja el. luka, što može oštetiti pećnicu.

- Kada zagrijavate hranu u plastičnim ili papirnatim posudama, pripazite na pećnicu, zbog mogućnosti zapaljenja.
- Ako primjetite dim, isključite uređaj i ostavite vrata zatvorena, kako bi ugušili mogući plamen.
- Mikrovalno zagrijavanje pića može rezultirati odgođenim eruptivnim ključanjem, zato morate biti oprezni kada rukujete posudom. Da bi spriječili takve situacije:
  UVIJEK ostavite da odstoji najmanje 20 sek nakon što pećnicu isključite kako bi se temperatura mogla izjednačiti.
  Ako je potrebno miješajte tijekom grijanja, uvijek promiješajte poslije grijanja U slučaju opekotina slijedite ova uputstva o PRVOJ POMOĆI:
  * Uronite opeèeni dio u hladnu vodu na najmanje 10 min.
  * Pokrijte èistim, suhim oblogom.
  * Ne nanosite bilo kakvu kremu, losion ili ulje.
- NIKAD nemojte napuniti posuđe do vrha i izaberite posuđe koje je šire na vrhu nego na dnu, kako bi spriječili da tekućina iskipi. Boce s uskim grlom također mogu eksplodirati ako se pregriju.
  NIKAD ne zagrijavajte dječju bocu s dudicom na njoj, jer bi boca mogla eksplodirati ako se pregrije
- Sadržaj dječjih bočica i hrane treba se dobro promiješati ili protresti, i provjeriti temperatura prije konzumiranja kako bi izbjegli opekotine;
- Jaja u ljusci i tvrdo kuhana jaja ne bi se trebala zagrijavati u mikrovalnoj pećnici, jer bi mogla eksplodirati, čak i nakon što je mikrovalno zagrijavanje završilo;
  Također ne zagrijavajte hermetički zatvorene ili vakumirane boce, posude, oraščiće u ljusci, rajčicu i sl.
- Pećnicu treba redovito čistiti i uklanjati ostatke hrane.
- Neodržavanjem čistoće pećnice možete uzrokovati oštećivanje površine, te tako skratiti radni vijek pećnice i moguće uzrokovati opasnu situaciju;
- NE PREKRIVAJTE ventilacijske otvore tkaninom ili papirom. Tkanina ili papir mogli bi se zapaliti kada vrući zrak izlazi iz pećnice. Pećnica se može pregrijati i automatski se isključiti. Neće se moći pokrenuti dok se dovoljno ne ohladi.
- UVIJEK koristite zaštitne rukavice kada vadite posudu iz pećnice kako bi izbjegli slučajne opekline.
- NEMOJTE dirati grijače ili unutarnje stijenke pećnice, dok se pećnica ne ohladi.
- Ne umačite el. kabel ili utikač u vodu i držite el. kabel podalje od zagrijanih površina.
  Ne uključujte ovaj aparat ako je el. kabel oštećen.
- Stanite malo dalje od pećnice kad otvarate vrata.

Razlog : Vrući zrak ili para mogu uzrokovati opekotine.

- Ponekad se javlja zvuk “klik” tijekom rada pećnice (naročito kad pećnica odmrzava)

Razlog : Taj zvuk je normalan kada se mijenja izlazna snaga el. energije.

- Ne uključujte mikrovalnu pećnicu kada je prazna. Automatski će se isključiti iz sigurnosnih razloga. Možete normalno nastaviti koristiti pećnicu nakon što odstoji 30 minuta.
  Ostavite čašu vode u pećnici čitavo vrijeme. Voda će apsorbirati mikrovalove, ako slučajno pokrenete pećnicu dok je prazna.

VAŽNO

- Maloj djeci NIKADA nemojte dopustiti da se igraju ili koriste mikrovalnu pećnicu, ili ih ostaviti bez nadzora u blizini pećnice koja radi. Predmeti zanimljivi djeci ne bi trebali biti smješteni ili skriveni iznad mikrovalne pećnice.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje osobama (i djeci) smanjenih fizičkih, senzornih ili mentalnih sposobnosti, ili nedovoljnog iskustva i znanja, bez nadzora i temeljitog objašnjenja o načinu korištenja pećnice od strane osobe zadužene za njihovu sigurnost.
- Djecu treba nadzirati kako bi bili sigurni da se ne igraju s uređajem.
- Tijekom korištenja uređaj se zagrijava. Pripazite da ne dirate grijaće elemente unutar pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva ili metalnu žicu za čišćenje stakla na vratima pećnice, jer mogu ogrebati površinu, a to bi moglo dovesti do smrskavanja stakla.

UPOZORENJE
Ako su vrata ili brtve oštećene, nemojte koristiti pećnicu dok ju ne popravi ovlašteni stručnjak.

UPOZORENJE
Opasno je da bilo tko osim ovlaštenog stručnjaka izvodi popravak ili servis koji zahtijeva ukljanjanje pokrova koji štiti od izlaganja mikrovalnoj energiji.

UPOZORENJE
Dopustite djetetu korištenje pećnice bez nadzora tek kada dobije prikladne instrukcije, kako bi dijete moglo koristiti pećnicu sigurno i bilo svjesno posljedica nepravilne uporabe pećnice.

UPOZORENJE
Kada uređaj radi s kombinacijom mikrovalova i grilla, djeca ne bi smjela koristiti pećnicu bez nadzora, zbog visokih temperatura koje generira.

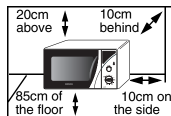
UPOZORENJE
Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu postati vrući. Malu djecu tada treba držati podalje od uređaja.

- Mikrovalnu pećnicu nemojte postaviti u ormarić
- Iz sigurnosnih razloga nemojte čistit pećnicu sa parnim čistačem ili visokotlačnim čistačem.

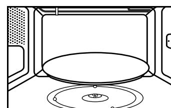
HR

Postavljanje Vaše mikrovalne pećnice

Smjestite pećnicu na ravnu površinu, dovoljno jaku da sigurno podnosi težinu pećnice.



1. Kada instalirate pećnicu, osigurajte joj odgovarajuću ventilaciju, tako da ostavite najmanje 10 cm prostora straga i sastrane pećnice, oko 20 cm iznad pećnice i 85 cm udaljenosti od poda.



2. Uklonite svo pakiranje iz pećnice. Postavite rotirajući prsten i rotirajuću plohu. Provjerite da li se ploha slobodno okreće.

3. Mikrovalnu pećnicu treba smjestiti tako da je utikač dostupan.

☛ Ako je el. Kabel oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom ili setom dostupnim kod proizvođača ili servisera.
Za Vašu osobnu sigurnost, priključite kabel na utikač s tri vrha, 230 volti, 50 Hz, AC utikač. Ako je el. kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili servis, da bi se izbjegla opasnost.

☛ NEMOJTE postavljati pećnicu u vruću ili vlažnu okolinu, npr. kraj radijatora ili klasične pećnice. Poštujte podatke o el.napajanju pećnice, neka produžni kabel bude istog standarda kao i el. kabel pećnice.Prebrišite unutrašnjost pećnice i brtve vrata vlažnom krpom prije nego prvi put koristite pećnicu.

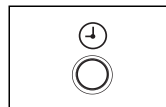
Podešavanje vremena

Vaša mikrovalna pećnica ima ugrađeni sat. Vrijeme može biti prikazano kao 12-satno ili 24-satno. Morate namijestiti sat:

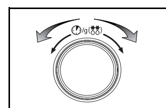
- ***Kada prvi put postavljate mikrovalnu pećnicu***
- ***Nakon nestanka el.energije***



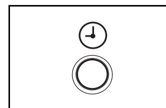
Ne zaboravite ponovo namjestiti vrijeme kada se prebacujete na ljetno ili zimsko računanje vremena.



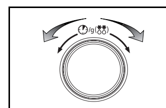
1. **Da bi prikazali vrijeme kao...**	**Pritisnite tipku(◷)..**
24-satno	Jednom
12-satno	Dvaput



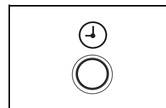
2. Okrenite tipku VRIJEME/ TEŽINA (◷/g) da bi namjestili sat.



3. Pritisnite ◷ tipku.



4. Okrenite tipku VRIJEME/ TEŽINA (◷/g) da bi namjestili minute.



5. Pritisnite ◷ tipku.

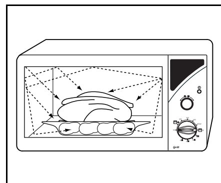
Kako radi mikrovalna pećnica

Mikrovalovi su visokofrekventni elektromagnetski valovi; energija koju otpuštaju omogućava kuhanje ili podgrijavanje hrane bez promjena u obliku ili boji hrane.

Možete koristiti mikrovalnu pećnicu za:

- ***Otapanje Manualno i automatsko)***
- ***Kuhanje***
- ***Podgrijavanje***

Princip kuhanja:



1. Mikrovalovi koje generira mikrovalna cijev ravnomjerno se distribuiraju dok se hrana okreće na rotirajućoj plohi. Stoga se hrana kuha jednakomjerno.
2. Hrana upija mikrovalove do dubine od oko 2,5 cm. Kuhanje se odvija tako da se toplina zatim širi unutar hrane.
3. Vrijeme kuhanja varira ovisno o hrani i njenim svojstvima:
   - Količina i gustoća
   - Sadržaj vode
   - Početna temperatura (da li je bila u hladnjaku ili ne)



Budući da se unutrašnjost hrane kuha širenjem topline, kuhanje se nastavlja i onda kada izvadite hranu iz pećnice.
Zbog toga treba paziti na vrijeme stajanja navedeno u receptima i ovoj knjižici kako bi osigurali:

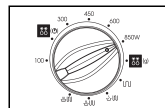
- Jednakomjerno kuhanje hrane sve do središta
- Jednakomjernu temperaturu unutar hrane

Provjerite da li Vaša pećnica ispravno radi

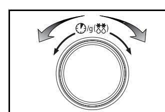
Slijedeći ove jednostavne naputke, u svako doba možete provjeriti da li Vaša pećnica ispravno radi.

Otvorite vrata pećnice povlačenjem ručke na desnoj strani vrata.

Stavite čašu vode na rotirajuću plohu. Zatim zatvorite vrata.



1. Postavite snagu na maksimum okretanjem tipke SNAGE KUHANJA.



2. Podesite vrijeme na 4 da 5 min okretanjem VRIJEME/ TEŽINA (⏲/g(⁂)) tipke.
   Rezultat: Svjetlo u pećnici se upali i rotirajuća ploha se počne okretati.
   1) Započinje kuhanje i kada završi, čuje se signal četiri puta.
   2) Završni signal podsjetink čuje se još tri puta (jednom svake minute).
   3) Ponovo je prikazano trenutno vrijeme.



Pećnica mora biti priključena na zidnu utičnicu. Rotirajuća ploha mora biti dobro namještena. Ako se koristi tempertura niža od maksimalne, vodi će trebati puno dulje da zakuha.

Što učiniti ako imate problem

HR

Ukoliko imate bilo koji od dolje navedenih problema, pokušajte s danim rješenjima.

◆ Ovo je normalno.
- Kondenzacija unutar pećnice.
- Strujanje zraka oko vrata i vanjskog kućišta.
- Odražavanje svjetla oko vrata i vanjskog kućišta
- Ispuštanje pare oko vrata i otvora

◆ Pećnica se ne pali nakon pritiska na tipku VRIJEME/ TEŽINA (⏱/g(⁂)).
- Da li su vrata potpuno zatvorena?

◆ Hrana uopće nije kuhana.
- Da li ste točno namjestili timer i/ili pritisnuli tipku?
- Da li su vrata zatvorena?
- Da li ste preopteretili strujni krug i izazvali izbacivanje osigurača?

◆ Hrana je ili prekuhana ili nedovoljno kuhana.
- Da li je trajanje kuhanja prikladno namješteno s obzirom na vrstu hrane?
- Da li je odabrana prikladna razina snage?

◆ Iskrenje i pucketanje unutar pećnice (el. luk).
- Koristite li posuđe s metalnim ukrasima?
- Da li ste ostavili vilicu ili drugi metalni kuhinjski pribor unutar pećnice?
- Da li je aluminijska folija preblizu unutarnjih stijenki pećnice?

◆ Pećnica uzrokuje smetnje radiju ili televizoru.
- Mogu biti primjećene lagane smetnje na radiju ili televizoru dok pećnica radi. To je normalno. Postavite pećnicu dalje od radija, televizora i antena.
- Ako mikroprocesor pećnice uhvati te smetnje, zaslon bi se mogao resetirati. U tom slučaju, isključite i uključite pećnicu u struju, a vrijeme namjestite ponovo.

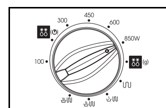
✉ Ukoliko vam gore navedene upute nisu dovoljne da riješite problem, obratite se lokalnom distributeru ili SAMSUNG servisu.

Kuhanje / podgrijavanje

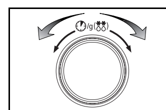
Slijedeće upute objašnjavaju kako kuhati ili podgrijavati hranu.

UVIJEK provjerite postavke kuhanja prije nego ostavite pećnicu bez nadzora.

Prvo, postavite hranu na sredinu rotirajuće plohe. Zatim zatvorite vrata.



1. Postavite snagu na maksimum okretanjem tipke SNAGE KUHANJA:
(MAKSIMALNA SNAGA 850W)



2. Podesite vrijeme okretanjem tipke VRIJEME/ TEŽINA (⏱/g(⁂)).

Rezultat: Svjetlo u pećnici se upali i rotirajuća ploha se počne okretati.
1) Započinje kuhanje i kada završi, čuje se signal četiri puta.
2) Završni signal podsjetink čuje se još tri puta (jednom svake minute).
3) Ponovo je prikazano trenutno vrijeme.

 NIKAD ne palite pećnicu kad je prazna.

 Možete promijeniti razinu snage kuhanja okretanjem tipke SNAGE KUHANJA.

Razine snage

Možete odabrati među dolje navedenim razinama snage.

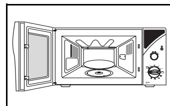
Razina snage	Snaga	
	MWO	GRILL
VISOKA	850 W	
SREDNJE VISOKA	600 W	
SREDNJA	450 W	
SREDNJE NISKA	300 W	
MANUALNO ODMRZAVANJE(⁂ ⏱)	180 W	
AUTOMATSKO ODMRZAVANJE(⁂ g)	180 W	
NISKA / PODGRIJAVANJE	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBI I ( )	300 W	1100 W
KOMBI II ( )	450 W	1100 W
KOMBI III ( )	600 W	1100 W

 Ako odaberete višu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se smanjiti

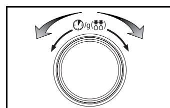
 Ako odaberete nižu razinu snage, vrijeme kuha

Prekidanje kuhanja

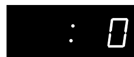
Možete bilo kada prekinuti kuhanje da provjerite hranu.



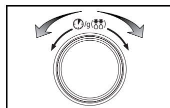
1. Da bi privremeno zaustavili kuhanje;
Otvorite vrata.
Rezultat: Kuhanje se zaustavlja. Za nstavak kuhanja, zatvorite vrata.



2. Da bi potpuno zaustavili kuhanje:
Okrenite tipku VRIJEME/ TEŽINA (⏱/g(⁂)) nalijevo.
Prikazat će se „0“.



Reguliranje vremena kuhanja

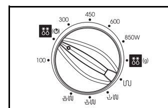


Preostalo vrijeme kuhanja podesite okretanjem tipke VRIJEME/ TEŽINA (⏱/g(⁂)).
Tijekom kuhanja, za produljivanje ili skraćivanje vremena kuhanja, okrenite tipku lijevo ili desno.

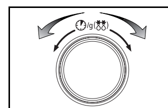
Manualno otapanje hrane

Funkcija manualnog otapanja omogućava otapanje mesa, peradi, ribe.

Prvo, položite zamrznutu hranu u središte rotirajuće plohe i zatvorite vrata.



1. Okrenite tipku SNAGE KUHANJA na simbol manualnog otapanja (⁂ (⏱)).



2. Okrenite tipku VRIJEME/ TEŽINA (⏱/g(⁂)) da bi odabrali prikladno vrijeme.
Rezultat: Svjetlo u pećnici se upali i rotirajuća ploha se počne okretati.
1) Započinje kuhanje i kada završi, čuje se signal četiri puta.
2) Završni signal podsjetink čuje se još tri puta (jednom svake minute).
3) Ponovo je prikazano trenutno vrijeme.

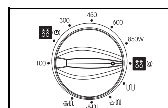


Koristite samo hranu koja je prikladna za mikrovalnu pećnicu,
Odaberite funkciju manualnog otapanja sa razinom snage 180W ako želite manualno otopiti hranu. Više detalja o manualnom otapanju hrane i vremenima otapanja, potražite na stranici 19.

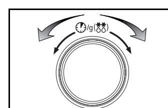
Korištenje funkcije automatskog odmrzavanja

Funkcija automatskog otapanja omogućava otapanje mesa, peradi, ribe.

Prvo, položite zamrznutu hranu u središte rotirajuće plohe i zatvorite vrata.



1. Okrenite tipku SNAGE KUHANJA na simbol manualnog otapanja (⁂ (g)).



2. Okrenite tipku VRIJEME/ TEŽINA (⏱/g(⁂)) da bi odabrali prikladno vrijeme.
Rezultat: Svjetlo u pećnici se upali i rotirajuća ploha se počne okretati.
1) Započinje kuhanje i kada završi, čuje se signal četiri puta.
2) Završni signal podsjetink čuje se još tri puta (jednom svake minute)
3) Ponovo je prikazano trenutno vrijeme.



Koristite samo hranu koja je prikladna za mikrovalnu pećnicu

HR

HR

Postavke automatskog odmrzavanja

Odstranite kompletnu ambalažu prije odmrzavanja.

Položite zamrznutu hranu u središte rotirajuće plohe.

Okrenite hranu kada se začuje signal pećnice.

Ostavite hranu da odstoji neko vrijeme nakon što završi automatsko odmrzavanje.

Hrana	porcije	Neka odstoji	Preporuke
Meso	200-1500g	20-60 min	Zaštitite rubove alu folijom.
Perad	200-1500g	20-60 min	Okrenite hranu kada se začuje
Riba	200-1500g	20-50 min	signal pećnice.

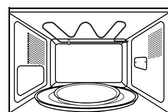
Kako koristiti Crusty Plate (GE82YT)

Vaša Samsung mikrovalna pećnica ima Crustiy Plate kao posebni dodatak.

Crusty plitica omogućava Vam da zapečete hranu ne samo odozgo s grillom, već hrana i odozdo postaje smeđa i hrskava zahvaljujući visokoj temperaturi crusty plitice.

Nekoliko jela koja možete pripremiti na crusty plitici navedena su u tablici (vidi iduću stranicu).

Crusty plitica može se također koristiti za slaninu, jaja, umake itd.



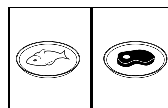
1. Položite Crusty pliticu izravno na rotirajuću plohu i zagrijte s najjačom Mikrovalovi/ grill kombinacijom (600W + grill) (♨︎) prema slijedećim uputama o vremenima i snazi u tablici.

   ☛ Uvijek koristite zaštitne rukavice kada vadite pliticu, jer će biti vruća.

2. Nauljite pliticu ako kuhate hranu poput jaja i slanine, kako bi se hrana lijepo zapekla.

   ✻ Obratite pažnju da plitica ima teflonsku prevlaku koja nije otporna na ogrebotine. Ne koristite oštre predmete, npr. nož, za rezanje na plitici.

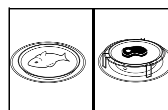
   ✻ Koristite plastični pribor kako bi izbjegli stvaranje ogrebotina na površini plitice ili izvadite hranu iz plitice prije rezanja.



3. Položite hranu na pliticu.

   ☛ Na pliticu ne stavljajte stvari neotporne na toplinu, npr. plastične zdjelice.

   ☛ Nikad ne postavljajte pliticu u pećnicu bez rotacijske plohe.



4. Položite pliticu na metalnu rešetku ili rotirajuću plohu u pećnici.

5. Odaberite željeno vrijeme kuhanja i snagu. Pogledajte tablicu na slijedećoj stranici.



Kako èistiti Crusty pliticu

Čistite Crusty pliticu toplom vodom i detergentom i isperite čistom vodom.



Nemojte koristiti žičanu četku ili tvrdu spužvu, jer bi mogli oštetiti gornji sloj.



Molimo, obratite pažnju.
Crusty plitica nije pogodna za uporabu u stroju za pranje posuđa.

Postavka Crusty Plate (GE82YT)

Preporučamo da prethodno zagrijete crusty pliticu izravno na rotirajućoj plohi.
Prethodno zagrijte pliticu sa 600W + Grill ( ) funkcijom i slijedite vremena i upute iz tablice.

Hrana	Porcija	Prethodno zagrijavanje	Snaga	Vrijeme kuhanja	Upute
Bacon	4 kriške (80 g)	3 min	600W+ Grill ( )	3½-4 min	Zagrijte crusty pliticu. Posložite kriške jednu do druge na pliticu. Stavite pliticu na rešetku.
Pržene rajčice	200 g (2pcs)	3 min	450W+ Grill ( )	4½-5 min	Zagrijte crusty pliticu. Prerežite rajčice napola, po vrhu pospite sirom. Posložite ukrug na pliticu. Crusty pliticu stavite na rešetku.
Burger (smrznuti)	2 kom (125 g)	3 min	600W+ Grill ( )	7-7½ min	Zagrijte crusty pliticu. Stavite smrznuti burger ukrug na pliticu. Crusty pliticu stavite na rešetku. Preokrenite nakon 4-5 min.
Baguettes (smrznuti)	200 – 250 g (2 kom)	4 min	450W+ Grill ( )	8-9 min	Zagrijte crusty pliticu. Stavite jedan baguette sastrane ili dva jedan pored drugog. Stavite crusty pliticu na rešetku.
Pizza (smrznuta)	300-350 g	4 min	600W+ Grill ( )	9-10 min	Zagrijte crusty pliticu. Stavite smrznutu pizzu na pliticu. Stavite pliticu na rešetku.
Pečeni krumpiri	250 g 500 g	3 min	600W+ Grill ( )	5-6 min 8-9 min	Zagrijte crusty pliticu. Prerežite krumpir napola i posložite ukrug, prerezanom stranom prema dolje na pliticu. Pliticu stavite na rešetku.
Riblji štapići (smrznuti)	150 g (5 kom) 300 g (10 kom)	4 min	600W+ Grill ( )	7-8 min 9-10 min	Prethodno zagrijte crusty pliticu. Nauljite pliticu i poslažite riblje štapiće ukrug. Preokrenite nakom 4 min (5 kom) ili nakon 6 min (10 kom).
Pileći komadići (smrznuti)	125 g 250 g	4 min	600W+ Grill ( )	5-5½ min 7½-8 min	Zagrijte crusty pliticu. Nauljite i poslažite pileće komadiće na pliticu. Dstavite pliticu na crusty rešetku. Preokrenite nakon 3 min (152g) ili nakon 5 min (250 g).
Pizza (hladna)	300-350 g	4 min	450W+ Grill ( )	6½-7½ min	Prethodno zagrijte crusty pliticu. Stavite ohlađenu pizzu na pliticu. Stavite pliticu na rešetku.

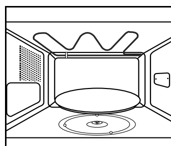
Odabir pozicije grijaćeg tijela

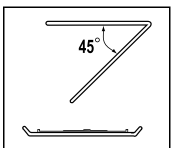
HR

Grijaće tijelo koristi se kod prženja. Navedena je samo jedna pozicija. Moramo upozoriti potrošače kada se treba postaviti u vertikalni položaj.

- ***Horizontalni položaj je za grill ili kombinirano kuhanje (mikrovalovi + grill)***

 Mijenjajte poziciju grijaćeg tijela samo kad je hladno i ne upotrebljavajte preveliku snagu kada ga postavljate u vertikalni položaj.

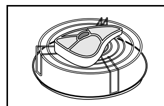




Da bi postavili grijaće tijelo...	**Onda...**
U horizontalni položaj (grill ili kombinacija mikrovalovi + grill)	◆ Povucite grijaće tijelo prema Vama ◆ Gurnite prema gore dok ne bude paralelno s gornjom plohom pećnice
Kada čistite gornju plohu unutrašnjosti pećnice, bit će Vam prikladno zakrenuti grijaći element prema dolje za 45° i onda očistiti.	

Odabir dodataka

Koristite pribor prikladan za mikorovalove; menojte koristiti plastične posude, tanjure, papirnate čaše, ubruse, i sl.
U

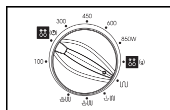


Ako želite odabrati opciju kombiniranog kuhanja (mikrovalovi i grill), koristite samo posuđe prikladno za korištenje u mikrovalnoj i klasičnoj pećnici. Metalno posuđe ili pribor mogli bi oštetiti Vašu pećnicu.

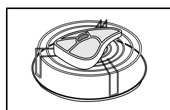
 Za daljnje informacije o prikladnom posuđu i priboru, vidi Upute za korištenje posuđa na stranici 14.

Grill

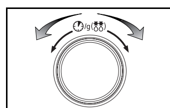
Grill omogućava brzo zagrijavanje i pečenje hrane bez korištenja mikrovalova. S mikrovalnom pećnicom dobili ste metalnu rešetku za grill.



1. Prethodno zagrijte grill na potrebnu temperaturu, okretanjem tipke SNAGE KUHANJA na simbol grilla ( ) i okretanjem tipke VRIJEME/ TEŽINA ( ) na prikladnu poziciju.



2. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku, a rešetku na rotirajuću plohu. Zatvorite vrata.



3. Podesite vrijeme okretanjem tipke VRIJEME/ TEŽINA ( ).

Rezultat: Svjetlo u pećnici se upali i rotirajuća ploha se počne okretati.
1) Započinje kuhanje i kada završi, čuje se signal četiri puta.
2) Završni signal podsjetink čuje se još tri puta (jednom svake minute).
3)Ponovo je prikazano trenutno vrijeme.



Nemojte brinuti ako se grijač pali i gasi tijekom prženja. Ovaj sustav oblikovan je tako da se pećnica zaštiti od pregrijavanja.



Uvijek koristite zaštitne rukavice kada rukujete posuđem u pećnici, jer će biti vruće.
Provjerite da li je grijaći element u horizontalnom položaju.

Kombinacija mikrovalova i grilla

HR

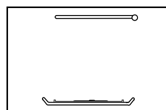
Također možete kombinirati mikrovalno kuhanje s grillom, da bi brzo skuhali i zapekli u isto vrijeme.



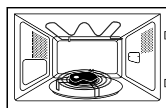
UVIJEK koristite posuđe prikladno za korištenje u mikrovalnoj i klasičnoj pećnici. Stakleno ili keramičko posuđe idealno je, jer omogućava mikrovalovima da jednakomjerno prodiru u hranu.



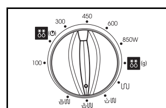
UVIJEK koristite zaštitne rukavice kada rukujete hranom u pećnici, jer će biti vruće.



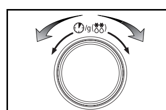
1. Provjerite da li je grijaći element u horizontalnom položaju, pogledajte stranici 12 za detalje.



2. Otvorite vrata pećnice. Položite hranu na metalnu rešetku, a rešetku na rotirajuću plohu. Zatvorite vrata.



3. Okrenite tipku SNAGE KUHANJA na prikladnu razinu snage (, ,).



4. Podesite vrijeme okretanjem tipke VRIJEME / TEŽINA ( )

Rezultat: Svjetlo u pećnici se upali i rotirajuća ploha se počne okretati.
1) Započinje kuhanje i kada završi, čuje se signal četiri puta.
2) Završni signal podsjetink čuje se još tri puta (jednom svake minute).
3) Ponovo je prikazano trenutno vrijeme.



Maksimalna snaga mikrovalova kod kombinirane opcije mikrovalovi + grill je 600 W.

Upute za korištenje posuđa

Da bi skuhali hranu u mikrovalnoj pećnici, mikrovalovi moraju moći slobodno prodirati u hranu, bez odbijanja ili upijanja u korišteno posuđe.

Stoga valja obratiti pažnju na posuđe u kojem ćete kuhati. Ukoliko je na posuđu označeno da podnosi mikrovalove (microwawe-safe), ne trebate brinuti.

Slijedeća tablica nabraja različite tipove posuđa, te da li bi se trebali upotrebljavati u mikrovalnom kuhanju i kako.

Posuđe	Podnošenje mikrovalova	Objašnjenje
Aluminijska folija	✓✗	Može se upotrijebiti u malim količinama kao zaštita od prekuhavanja. Može doći do iskrenja ako je folija preblizu stijenkama pećnice ili je ima previše.
Posuđe za pečenje	✓	Nemojte grijati duže od 8 minuta.
Porculan i glineno posuđe	✓	Porculan, grnčarija, pocakljeni lončarski predmeti i tvrdi porculan pogodni su, ako nemaju metalnih ukrasa.
Jednokratno poliestersko kartonsko posuđe	✓	Neka smrznuta hrana pakirana je u ovakvoj ambalaži.
Fast-food pakiranja		
• Polistirenske šalice i posude	✓	Može se koristiti za podgrijavanje hrane. Pregrijavanje može rastopiti polistirene. Može se zapaliti.
• Papirnate vrćice i novine	✗	Može izazvati iskrenje.
• Reciklirani papir ili metalni ukrasi	✗	
Staklo		
• posuđe u kojem se i poslužuje	✓	Može se koristiti ako nema metalnih ukrasa (npr. pozlata).
• fino staklo	✓	Može se koristiti za zagrijavanje hrane i pića. Osjetljivo staklo može napuknuti ili se polomiti kod naglog zagrijavanja.
• stakleni vrčevi	✓	Morate ukloniti poklopac. Prikladno samo za zagrijavanje
Metal		
• posuđe	✗	Može uzrokovati iskrenje ili vatru.
• spiralne vrpce na vrećicama za zamrzavanje	✗	
Papir		
• tanjuri, šalice, ubrusi i kuhinjski papir	✓	Za kratko vrijeme kuhanja i zagrijavanja. Također za upijanje viška vlage.
• reciklirani papir	✗	Može uzrokovati iskrenje.
Plastika		
• posude	✓	Naročito ako se rado o termoplastici otpornoj na toplinu. Neke druge plastike mogu se izobličiti ili promijeniti boju na visokom temperaturama. Ne koristite melaminski plastiku.
• prozirna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebala doticati hranu. Kada uklanjate foliju, pripazite na vruću paru.
• vrećice za zamrzavanje	✓✗	Samo ako podnose mikrovalove ili pečenje. Ne smiju biti nepropusne, probdite ih vilicom po potrebi.
Voštani ili masno otporni papir	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

✓ :Preporučljivo

✓✗:Pažljivo koristite

✗ :Nije sigurno za korištenje u pećnici

HR

MIKROVALOVI

Mikrovalna energija zapravo prodire u hranu, a privlači ju i upija voda, masnoće i šećer u hrani.
Mikrovalovi potiču molekule unutar hrane da se ubrzano kreću. Ubrzano kretanje tih molekula uzrokuje trenje, a toplina koja se pritom oslobađa kuha hranu.

KUHANJE

Posuđe za mikrovalno kuhanje:
Posuđe mora propuštati mikrovalnu energiju kako bi se postigao maksimalni učinak. Mikrovalovi se odbijaju od metala, npr. nehrđajućeg čelika, aluminija i bakra, ali mogu prodrijeti kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, te papir i drvo. Stoga se hrana ne smije kuhati u metalnom posuđu.

Hrana pogodna za mikrovalno kuhanje:
Mnogo vrsta hrane prikladno je za mikrovalno kuhanje, uključujući svježe i smrznuto povrće, voće, tjestenine, riža, žitarice, grahorice, riba i meso. Umaci, kreme, juhe, pudinzi, kompoti i konzervirana hrana također. Općenito, mikrovalno kuhanje pogodno je za sve vrste hrane koje se uobičajeno pripremaju na peći. Npr, topljenje maslaca ili čokolade (vidi poglavlje s savjetima, tehnikama i sugestijama).

Prekrivanje tokom kuhanja:
Prekrivanje hrane tijekom kuhanja važno je, jer isparena vlaga se diže kao para i tako pridonosi procesu kuhanja. Hrana se može pokriti na različite načine: npr. keramičkim tanjurom, plastičnim poklopcem ili prijanjajućom folijom.

Vrijeme da odstoji:
Nakon kuhanja važno je pustiti hranu da malo odstoji, kako bi se temperatura unutar hrane izjednačila.

Upute za kuhanje smrznutog povrća:
Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu posudu s poklopcem. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme (vidi tablicu). Nastavite kuhati koliko je potrebno.
Promiješajte dvaput tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, zaèine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite neka odstoji.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min.)	Neka odstoji (min.)	Upute
Špinat	150g	600W	4½-5½	2-3	Dodajte žlicu hladne vode (15 ml).
Brokula	300g	600W	9-10	2-3	Dodajte dvije žlice hladne vode (30 ml).
Grašak	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodajte žlicu hladne vode (15 ml).
Grah	300g	600W	8-9	2-3	Dodajte dvije žlice hladne vode (30 ml).
Miješano povrće (mrkva, grašak, kukuruz)	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodajte žlicu hladne vode (15 ml).
Miješano povrće (kinesko)	300g	600W	8-9	2-3	Dodajte žlicu hladne vode (15 ml).

HR

Upute za kuhanje riže i tjestenine:

Razlog: Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu posudu s poklopcem. Riža udvostruči volumen prilikom kuhanja. Kuhajte pokriveno.
Nakon kuhanja, promiješajte i dodajte sol, začine ili maslac prije nego ostavite da odstoji.
Napomena: riža možda neće upiti svu vodu tijekom kuhanja.

Tjestenina: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu. Dodajte vodu, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno.
Promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Pokrijte da odstoji i temeljito ocjedite nakon toga.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min.)	Neka odstoji(min.)	Upute
Bijela riža (oljuštena)	250g	850W	16-17	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Smeđa riža (oljuštena)	250g	850W	21-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mix riža (riža i divlja riža)	250g	850W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mix zrno (riža i žito)	250g	850W	18-19	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Tjestenina	250g	850W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vruće vode.

Upute za kuhanje svježeg povrća:

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu posudu. Dodajte 30-45 ml hladne vode za svakih 250 g, ako nije preporučeno drugačije (vidi tablicu).
Kuhajte pokriveno minimum vremena (vidi tablicu), a zatim produžite kuhanje za željeni rezultat. Promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Dodajte sol, začine i maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minute.

Prijedlog: Narežite svježe povrće na jednake dijelove. Što su manji dijelovi, brže će se skuhati.

- **Svo svježe povrće treba se kuhati na max razini snage (85o W).**

Hrana	Porcija	Vrijeme (min.)	Neka odstoji (min.)	Upute
Brokula	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Cvjetići neka budu podjednake veličine. Stavite ih u sredinu.
Prokulica	250g	5½-6½	3	Dodajte 60-75 ml vode.
Mrkva	250g	4½-5	3	Narežite mrkvu na podjednake kriške.
Cvjetača	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Cvjetići neka budu podjednake veličine. Veće prerežite napola. Stavite ih u sredinu.
Bućica	250g	3½-4	3	Narežite bućice na režnjeve. Dodajte 30 ml vode ili malo maslaca. Kuhajte dok ne omekša.
Patliđan	250g	3½-4	3	Narežite na male kriškice i poprskajte žlicom limunova soka.
Poriluk	250g	4½-5	3	Narežite na debele režnjeve.
Gljive	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Pripremite čitave male ili narezane veće gljive. Ne dodajte vodu. Poprskajte limunovim sokom, posolite i popaprite. Ocijedite prije posluživanja.
Luk	250g	5½-6	3	Narežite na režnjeve ili polovice. Dodajte samo žlicu vode (15 ml).
Papar	250g	4½-5	3	Narežite na male režnjeve.
Krumpir	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Oguljene krumpire narežite na podjednake komade.
Repa / kelj	250g	5-5½	3	Narežite na male kockice

PODGRIJAVANJE

Vaša mikrovalna pećnica podgrijat će hranu u dijeliću vremena inače potrebnom kod klasičnog štednjaka.
Koristite razine snage i vremena podgrijavanja kako je naznačeno u slijedećim tablicama. Vremena u tablici odnose se na pića sobne temperature od oko +18°do +20°C ili ohlađenu hranu temperature od +5° do +7°C.

Raspored i prekrivanje

Izbjegavajte podgrijavanje velikih komada hrane, npr. komadi mesa, isuše se i prekuhaju prije nego im se zagrije sredina. Uspješnije će biti podgrijavanje manjih komada.

Razine snage i miješanje

Neku hranu može se podgrijati s 850 W, dok je druge vrste pogodnije podgrijavati sa 600 W, 450 W ili čak 300W.
Pogledajte upute u tablici. Uglavnom, bolje je podgrijavati hranu manjom snagom, ako je hrana osjetljiva, u velikim količinama ili se brzo zagrijava (npr. pite).

Dobro promiješajte ili preokrenite hranu tijekom zagrijavanja za bolji rezultat. Kada je moguće, promiješajte i prije posluživanja.
Pažljivo podgrijavajte tekućine i dječju hranu. Da bi izbjegli ključanje i moguće opekotine, promiješajte prije, tijekom i poslije zagrijavanja. Ostavite ih neka odstoje u mikrovalnoj pećnici. Preporučamo da u tekućine stavite plastičnu žličicu ili stakleni štapić. Izbjegavajte pregrijavanje (a time i kvarenje) hrane.
Bolje je namjestiti kraće vrijeme kuhanja, pa po potrebi naknadno produžiti vrijeme kuhanja.

Vrijeme grijanja i vrijeme da hrana odstoji

Kada prvi put podgrijavate hranu, korisno je zabilježiti potrebno vrijeme – za kasnije.
Uvijek provjerite da li je podgrijana hrana posvuda vruća.
Pustite hranu neka odstoji neko vrijeme nakon podgrijavanja, da se ujednači temperatura.
Preporučeno vrijeme da hrana odstoji je 2-4 minute, osim ako nije preporučeno drugo vrijeme.

Budite posebno pažljivi pri zagrijavanju dječje hrane i tekućina. Pogledajte poglavlje s mjerama opreza.

PODGRIJAVANJE TEKUĆINA

Obavezno ostavite neka odstoji najmanje 20 sek nakon što se pećnica ugasi da se temperatura izjednači. Miješajte ako je potrebno za vrijeme grijanja i UVIJEK nakon grijanja. Da bi izbjegli ključanje i moguće opekotine, u tekućinu stavite plastičnu žličicu ili stakleni štapić i miješajte prije, tijekom i poslije zagrijavanja.

PODGRIJAVANJE DJEČJE HRANE

DJEČJA HRANA:

Izlijte u duboku keramičku pliticu. Prekrijte plastičnim poklopcem.Dobro promiješajte nakon podgrijavanja. Stavite da odstoji 2-3 min prije posluživanja. Promiješajte ponovo i provjerite temperaturu. Preporučljiva temperatura posluživanja: između 30-40°C.

DJEČJE MLIJEKO:

Ulijte mlijeko u sterilizirany staklenu bocu. Podgrijte nepokriveno. Nikad ne zagrijavajte dječju bočicu s dudicom, jer bi se boca mogla pregrijati i eksplodirati. Dobro protresite, stavite da odstoji i protresite ponovo! Uvijek pažljivo provjerite temperaturu dječjeg mlijeka ili hrane prije nego ju date djetetu. Preporučena temperatura posluživanja: 37°C.

NAPOMENA:

Dječju hranu treba pažljivo isprobati prije posluživanja djetetu da bi se izbjegle opekotine. Koristite razine snage i vremena iz slijedeće tablice kao smjernice za podgrijavanje.

HR

Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

Koristite razine snage i vremena iz ove tablice kao smjernice za podgrijavanje.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme	Neka odstoji (min.)	Upute
Dječja hrana (povrće + meso)	190g	600W	30sec.	2-3	Izlijte u duboku keramičku pliticu. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Neka odstoji 2-3 min. Prije posluživanja dobro promiješajte i provjerite temperaturu.
Dječja kašica (žitarice + mlijeko + voće)	190g	600W	20sec.	2-3	Izlijte u duboku keramičku pliticu. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Neka odstoji 2-3 min. Prije posluživanja dobro promiješajte i provjerite temperaturu.
Dječje mlijeko	100ml 200ml	300W	30-40sec. 50 sec to 1min.	2-3	Dobro promiješajte ili protresite i izlijte u steriliziranu staklenu bocu. Stavite na sredinu rotirajuće plohe. Kuhajte nepokriveno. Dobro protresite i stavite da odstoji najmanje 3 min. Prije posluživanja dobro protresite i provjerite temperaturu.

Podgrijavanje tekućina i hrane

Koristite razine snage i vremena iz ove tablice kao smjernice za podgrijavanje.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme	Neka odstoji (min.)	Upute
Pića (kava, mlijeko, čaj i voda no sobnoj temperaturi)	150ml (1 cup) 250ml (1 mug)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Nalijte u šalicu i podgrijte nepokriveno. Stavite na sredinu rotirajuće plohe. Ostavite neka odstoji u pećnici i dobro promiješajte.
Juha (hladna)	250g	850W	3-3½	2-3	Izlijte u duboku keramičku pliticu. Prekrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon podgrijavanja i opet prije posluživanja.
Pirjano jelo (hladno)	350g	600W	5 ½ -6 ½	2-3	Stavite u duboku keramičku pliticu. Pokrijte s plastičnim poklopcem. Promiješajte tijekom i nakon podgrijavanja i opet prije posluživanja.
Tjestenina s umakom (hladna)	350g	600W	4 ½ -5 ½	3	Stavite u duboku keramičku pliticu. Pokrijte s plastičnim poklopcem. Promiješajte tijekom i nakon podgrijavanja i opet prije posluživanja.
Punjena tjestenina s umakom (hladna)	350g	600W	5-6	3	Stavite tjesteninu (npr. raviole) u duboku pliticu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Promiješajte tijekom i nakon podgrijavanja i opet prije posluživanja.
Pojedinačni obrok (hladan)	350g	600W	5 ½ -6 ½	3	Stavite 2-3 komada na keramički tanjur. Prekrijte s folijom.

MANUALNO ODMRZAVANJE

Mikrovalovi su izvrsni kod odmrzavanja smrznute hrane. Mikrovalovi blago odmrzavaju smrznutu hranu za kratko vrijeme.
Ovo može biti velika prednost, ako Vam se iznenada pojave nenajavljeni gosti.

Smrznuta perad mora biti potpuno otopljena prije kuhanja. Uklonite sve metalne uzlove i izvadite iz omota kako bi otopljena tekućina mogla oteći.
Stavite zamrznuto jelo na tanjur bez poklopca. Preokrenite i uklonite svu tekućinu kada prođe pola vremena.
Povremeno provjerite hranu kako bi se uvjerili da nije topla.
Ako se manji i tanji dijelovi hrane počnu zagrijavati, možete ih zaštititi tako da ih omotate malim trakicama aluminijske folije tijekom odmrzavanja.
Ako se perad počne zagrijavati po površini, zaustavite odmrzavanje i stavite da odstoji 20 min prije nego nastavite.
Ostavite ribu, meso i perad da odstoji kako bi dovršili domrzavanje. To vrijeme varira ovisno o količini odmrznute hrane. Molimo, pogledajte u tablicu.

Savjet: Plosnata hrana odmrzava se brže nego debela, a manjim komadima treba manje vremena nego većim. Upamtite to kad zamrzavate i odmrzavate hranu.

Za odmrzavanje smrznute hrane temperature -18° do -20°C koristite slijedeću tablicu.

Sva smrznuta hrana treba se odmrzavati koristeći razinu snage za odmrzavanje (180 W,).

Upute	Porcija	Vrijeme (min.)	Neka odstoji (min.)	Upute
Meso Sjeckana govedina Svinjski odresci	 250g 500g 250g	 6½ -7½ 13-14 7½ -8½	 5-25	 Stavite meso na keramički tanjur. Pokrijte tanje rubove aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena za odmrzavanje!
Perad Piletina Cijelo pile	 500g (2 kom) 900g	 14½-15½ 28-30	 15-40	 Prvo okrenite piletinu kožicom prema dolje/ cijelo pile okrenuto prsima na plitki keramički tanjur. Zaštitite tanje rubove aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena za odmrzavanje!
Riba Riblji file	 200g (2 kom) 400g (4 kom)	 6-7 12-13	 5-15	 Stavite smrznutu ribu na sredinu plitkog keramičkog tanjura. Tanje dijelove postavite ispod debljih. Zaštitite tanje rubove aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena za odmrzavanje!
Voće Bobičasto voće	 250g	 6-7	 5 - 10	 Rasporedite voće po velikom, plitkom tanjuru.
Kruh Štruca (oko 50 g) Tost/ sendvič Njemački kruh (pšenično + raženo brašno)	 2 kom 4 kom 250g 500g	 ½-1 2-2½ 4½-5 8-10	 5 - 20	 Poslažite kruščiće horizontalno na kuhinjski papir na sredini rotirajuće plohe. Preokrenite nakon isteka pola vremena za odmrzavanje!

HR

GRILL

Grijač grilla smješten je ispod gornje plohe unutrašnjosti. Radi onda kada su vrata zatvorena i rotirajuća ploha se okreće. Rotacija plohe omogućava jednakomjerno pečenje hrane. Prethodno zagrijavanje grilla na 4 min pomoći će da se hrana brže zapeče.

Posuđe za prženje:
Treba biti vatrootporno i može sadržavati metal. Ne koristite nikakvo plastično posuđe, jer bi se moglo rastopiti.

Hrana prikladna za prženje:
Odresci, umaci, hamburgeri, slanina, dimljena šunka, tanke riblje porcije, sendviči i sve vrste tosta s nadjevima.

VAŽNA NAPOMENA:
Molimo, zapamtite da hrana treba biti na metalnoj rešetki, osim ako se ne preporuča drugačije.

MIKROVALOVI + GRILL

Ova opcija kuhanja kombinira isijavajuću toplinu grilla s brzinom mikrovalnog kuhanja. Funkcionira samo kad su vrata zatvorena i rotirajuća ploha se okreće. Zbog okretanja rotirajuće plohe, hrana se jednakomjerno peče. S ovim modelom dostupne su tri opcije u kombinaciji:
600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Posuđe za kuhanje opcijom mikrovalovi + grill:
Molimo, koristite posuđe propusno za mikrovalove. Posuđe bi trebalo biti vatrootporno. Ne koristite metalno posuđe. Ne koristite nikakvo plastično posuđe, jer bi se moglo rastopiti.

Hrana prikladna za opciju mikrovalovi + grill:
Hrana prikladna za opciju kombiniranog kuhanja uključuje sve vrste kuhane hrane kojima treba podgrijavanje i pečenje (npr. zapečena tjestenina), kao i hrana koja zahtijeva kratko vrijeme da se zapeče po površini. Također, ova opcija može biti korištena kod tankih porcija hrane kojima treba hrskava, zapečena korica (npr. komadići piletine). Za daljnje informacije pogledajte u tablicu.

VAŽNA NAPOMENA:
Kad god koristite kombiniranu opciju (mikrovalovi + grill), provjerite da li je grijaće tijelo u horizontalnom položaju ispod gornje stijenke pećnice, a ne u vertikalnom položaju uz stražnju stijenku pećnice. Hrana treba biti na metalnoj rešetki, ako se ne preporuča drugačije. Inače se stavlja na rotirajuću plohu. Molimo, pogledajte u tablicu za daljnje upute.

Hranu treba preokretati, ako želite da se zapeče s obije strane.

Vodič za pečenje smrznute hrane

Koristite vremena pečenja i razine snage navedene u ovoj tablici kao smjernice za pečenje.

Smrznuta hrana	Porcija	Snaga	Jedna strana (min)	Druga strana (min.)	Upute
Rolice kruha (svaka oko 50 g)	2 kom 4 kom	MW+ Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Posložite rolice ukrug na rešetku. Drugu stranu rolica zapecite do željene jačine. Neka odstoji 2-5 minuta.
Baguette + nadjev (rajčica, sir, šunka, gljive)	250-300 g (2kom)	450 W + Grill	8-9	--	Stavite baguette jedan do drugog na rešetku. Nakon pečenja neka odstoji 2-3 min.
Mješano povrće (povrće, krumpir)	400 g	450 W + Grill	13-14	--	Stavite smrznutu mješavinu u malu stklenu posudu. Stavite posudu na rešetku. Nakon kuhanja neka odstoji 2-3 minute.
Tjestenina (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Stavite smrznutu tjesteninu u malu pravokutnu staklenu posudu. Stavite izravno na rotirajuću plohu. Nakon kuhanja neka odstoji 2-3 minute.
Pileći komadići	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Stavite komadiće piletine na rešetku.
Čips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Poslažite čips jednakomjerno na papir za pečenje na rešetki.

HR

Vodič za pečenje svježe hrane

Prethodno zagrijte pećnicu pomoću grill – funkcije na 4 minute.
Koristite razine snage i vremena iz ove tablice kao smjernice za grillanje.

Svježa hrana	Porcija	Snaga	Jedna strana (min)	Druga strana (min.)	Upute
Tost	4 kom (svaki 25g)	Grill	4-5	4½-5½	Posložite tost jedan do drugog na metalnu rešetku.
Kruščići (gotovi)	2-4 kom	Grill	2-3	2-3	Poslažite krušćiće prvo naopako ukrug na rešetku. Okrenite.
Pržene rajčice	200 g (2kom) 400 g (4kom)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Prerežite rajčice na pola ii posipajte sirom. Posložite ukrug na plitku staklenu pliticu Položite na rešetku.
Tost Hawaii (ananas, šunka, sir)	2 kom (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Prvo stavite samo tost. Zatim ga nadjenite i poslažite jedan do drugoga na rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
Pečeni krumpiri	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Prerežite krumpire na polovice. Poslažite ih ukrug na rešetku prerezanom stranom prema grillu.
Pileća krilca	450 - 500 g (2 kom)	300 W + Grill	8-9	9-10	Začinite pileće komadiće, poput pilećih krilca uljem i začinima. Poslažite ukrug po rešetki kostima okrenutima prema sredini. Nakon pečenja stavite neka odstoji 2-3 minute.
Janjeći odresci (srednji)	400 g (4 kom)	Grill only	11-13	8-9	Natrljajte odreske uljem i začinima. Položite ih ukrug na rešetku. Nakon pečenja neka odstoje 2-3 minute.
Svinjski odrezak	250 g (2 kom)	MW +Grill	300W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Natrljajte svinjske odreske uljem i začinima. Položite ih ukrug na rešetku. Nakon pečenja neka odstoje 2-3 minute.
Pečene jabuke	1 jabuka (oko 200g) 2 jabuka (oko 400g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Izdubite jabuke i ispunite ih grožđicama i pekmezom. Stavite komadiće badema na vrh. Jabuke stavite na plitku staklenu pliticu. Položite pliticu izravno na rotirajuću plohu.

Upute za kuhanje (nastavak)

HR

POSEBNI SAVJETI

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu duboku staklenu zdjelicu. Prekrijte plastičnim poklopcem. Zagrijte 30-40 sekundi na 850 W, dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu duboku staklenu zdjelicu. Zagrijavajte 3-5 min na 450 W, dok se čokolada ne otopi. Promiješajte tijekom otapanja. Koristite zaštitne rukavice kada vadite iz pećnice!

TOPLJENJE KRISTALIZIRANOG MEDA
Stavite 20 g kristaliziranog meda u malu duboku staklenu posudu. Zagrijavajte 20-30 sek na 300 W, dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINE
Poslažite suhe listiće želatine (10 g) na 5 min u hladnu vodu. Namočenu želatinu stavite u malu staklenu posudu. Zagrijavajte 1 min na 300 W. Promiješajte nakon otapanja.

KUHANJE GLAZURE (ZA KOLAČE I TORTE)
Pomiješajte instant glazuru (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode. Kuhajte nepokriveno u staklenoj posudi 3,5-4,5 min na 850 W, dok glazura ne postane prozirna. Promješajte dvaput tijekom kuhanja.

KUHANJE PEKMEZA
Stavite 600 g voća (npr. miješanih bobica) u staklenu posudu prikladne veličine s poklopcem. Dodajte 300 g konzervirajućeg šećera i dobro promiješajte. Kuhajte pokriveno 10-12 min na 850 W. Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja. Ispraznite izravno u male posudice za pekmez s poklopcima. Ostavite poklopca 5 min.

KUHANJE PUDINGA
Pomiješajte prah pudinga s mlijekom i šećerom (500 ml) prema uputama proizvođača i dobro promiješajte. Koristite staklenu posudu prikladne veličine s poklopcem. Kuhajte pokriveno 6,5-7,5 min na 850 W. Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.

PRŽENJE BADEMA
Poslažite 30 g jednako narezanih badema jednakomjerno po keramičkom tanjuru. Pecite 3,5-4,5 min na 600 W i promiješajte nekoliko puta tijekom pečenja. Neka odstoji 2-3 min u pećnici. Koristite zaštitne rukavice kada vadite iz pećnice!

Čišćenje Vaše mikrovalne pećnice

Slijedeći dijelovi Vaše mikrovalne pećnice moraju se redovito čistiti kako bi se spriječilo skupljanje masnoće i ostataka hrane na:

- ***Unutarnjim i vanjskim površinama***
- ***Vratima i brtvama vrata***
- ***Rotirajućoj plohi i rotirajućem prstenu***

 UVIJEK provjerite da li su brtve vrata čiste i da li se vrata pravilno zatvaraju.

 Neodržavanje čistoće pećnice može dovesti do oštećenja površine, što može utjecati na rad pećnice i rezultirati opasnim situacijama.

1. Vanjske površine čistite mekom krpom i toplom vodom sa sapunom. Isperite i osušite.

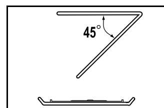
2. Uklonite bilo kakve mrlje s unutarnjih površina ili sa rotirajućeg prstena sa sapunom i krpom. Isperite i osušite.

3. Da bi smekšali skorene komadiće hrane i uklonili neugodne mirise, stavite šalicu razrijeđenog limunovog soka na rotirajuću plohu i zagrijte 10 min na najvećoj snazi.

4. Perite rotirajuću plohu kad god je potrebno.

 **NEMOJTE** sipati vodu u otvore. NIKAD ne koristite abrazivna sredstva ili kemijska otapala. Naročitu pažnju obratite čišćenju brtvi vrata:
- kako se ne bi nakupljale mrvice
- kako bi se vrata mogla ispravno zatvoriti

 Čistite unutrašnjost pećnice odmah nakon svake upotrebe blagom otopinom detergenta, ali prije čišćenja ostavite pećnicu da se ohladi kako bi izbjegli ozlijede.



Prilikom čišćenja gornje plohe unutrašnjosti pećnice, prikladno bi bilo zakrenuti grijač prema dolje za 45° i zatim očistiti.

Čuvanje i popravak Vaše mikrovalne pećnice

Valja poduzeti nekoliko jednostavnih mjera opreza kod čuvanja i servisiranja Vaše mikrovalne pećnice.

Pećnica se ne smije koristiti kada su oštećena vrata ili brtve vrata:

- ***Slomljeni zglobovi vrata***
- ***Oslabljene brtve***
- ***Iskrivljeno ili savijeno kućište pećnice***

Samo stručni serviser za mikrovalove može izvoditi popravak.



NIKAD ne odvajajte vanjsko kućište od pećnice. Ako je pećnica oštećena i treba popravak ili niste sigurni da je ispravna:

- Iskljuèite je iz struje
- Obratite se najbližem servisnom centru



Ako želite privremeno skloniti pećnicu, stavite ju na suho mjesto bez prašine.

Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno utjecati na pogonske dijelove pećnice.



Ova mikrovalna pećnica nije namijenjena za komercijalnu uporabu.

Tehničke specifikacije

HR

SAMSUNG svakodnevno teži poboljšati svoje proizvode. Opisi dizajna kao i ova uputstva za uporabu, shodno tome, podložni su izmjenama bez prethodnog upozorenja.

Model	**GE82Y / GE82YT**
Izvor energije	230V ~ 50 Hz
Potrošnja energije	
Mikrovalovi	1300 W
Grill	1100 W
Kombinirana opcija	2400 W
Izlazna snaga	100 W / 850 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hlađenje	Hlađenje ventilatorom
Dimenzije (ŠxVxD)	
Vanjske	485 x 275 x 379 mm
Šupljina pećnice	330 x 211 x 329 mm
Volumen	23 liter
Težina	
netto	Cca 15 kg


SAMSUNG
ELECTRONICS